

| 商 品 名 | | | | |
|---------------------------|---|-------------------------------|----------------|-----------|
| 丸島醤油 有機純正醤油(濃口)卓上 | | | | |
| 商品コード | 内容量 | 入 数 | 税抜価格 | 税込価格 |
| 1255 | 150ml | 24 | 340円 | 367円 |
| 商品サイズ(幅)×(高)×(奥行) | | 商品重量 | J A Nコード | |
| 45×170×45 (mm) | | 330g | 4978326016875 | |
| ケースサイズ(幅)×(高)×(奥行) | | ケース重量 | ITFコード/GTINコード | |
| 320×195×220 (mm) | | 9kg | - | |
| 賞味期間 | 保存方法 | | | 流通温度 |
| 2年 | 直射日光を避け、常温で保存して下さい。 開栓後要冷蔵 | | | 常温 |
| 原材料名 | セールスポイント・一般品との違い | | | |
| 有機大豆、有機小麦、食塩 食塩は天日塩を使用 | <p>“生命を育む農作物”である有機栽培の大豆と小麦を天日塩とともに仕込みました。 古くより伝わる醸造法にこだわり、杉の古桶にてじっくりと熟成させています。 伝承の技を極めた味と香りをご賞味下さい。</p> <p>本品は、原料から製造に至るまで、登録認定機関の厳しい審査を受けて造られています。安心してお召し上がり下さい。</p> <p>本品に遺伝子組換え大豆は使用しておりません。</p> | | | |
| アレルギー物質(27品目) | 小麦、大豆 | | | |
| 容器包装資材 | 本体：ガラスビン キャップ：プラ(PE) ラベル；紙 | | | |
| 栄養成分分析結果(100gあたり) | | 製 造 工 程 | | |
| エ ネ ル ギ ー | 82Kcal | 《有機大豆》1水浸 蒸し | | |
| たん ぱ く 質 | 8.8g | 《有機小麦》2煎る 割砕 | | |
| 脂 質 | 0.1g | 3製麹(1+2+種こうじ) 4仕込(3+塩水) 5熟成 | | |
| 炭 水 化 物 | 8.1g | 6圧搾 7火入れ 8澄まし 9ろ過 10成分検査 11充填 | | |
| ナ ト リ ウ ム | 5800mg | 12製品 | | |
| 食 塩 相 当 量 | 14.7g | | | |
| ラベル表示 | 有・無 | | | |
| 備 考 | 発売元：純正食品マルシマ | | 品質保持剤 | 発 売 日 |
| | | | 無 | |
| | | | 金属検知機 | ウエイトチェッカー |
| | | | 有・無 | 有・無 |
| | | | fe ミリ sus ミリ | g ~ g |

